

УДК 664

П.І. Нінювський

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СПОСІБ ДЕКОРУВАННЯ ПЕЧИВА

P.I. Ninovskyi

METHOD OF COOKIE DECORATING

В умовах загострення конкуренції виробників кондитерських виробів одним із чинників збільшення продажів є розширення асортименту готової продукції, в тому числі за рахунок виготовлення продукції, посипаної маком, кунжутом, цукром тощо. Найпростішим вирішенням такого питання є, звичайно, придбання відповідних одиниць технологічного обладнання.

Проте цей шлях має певні проблемні питання, а саме – необхідність вивільнення виробничих площ і затрат на придбання та монтаж нового обладнання, що не завжди є можливим.

Одним із шляхів вирішення такого питання є розроблення і встановлення додаткових вузлів на діючі одиниці технологічного обладнання, наприклад, на формувальну машину.

Для посипання печива застосовують попередньо просіяну сировину, очищену від домішок. Причому ретельності просіювання надається особливого значення.

Робочим органом посипочних машин служить система на базі сита, що рухаються (решета). В результаті просіювання через одне сито початковий продукт ділиться по величині частинок на дві фракції.

Частину продукту, що проходить через отвори сита, називають проходом, а решту частини, яка залишається в ситі і сходить з нього, — сходом. В нашому випадку розглядається випадок, коли внаслідок того, що продукт просіяний і схід відсутній, а весь матеріал просіюється через сито.

На ефективність просіювання продуктів, окрім стану поверхні і живого перетину сита, впливають наступні основні чинники: відносна швидкість руху продукту по ситі; самосортування продукту; швидкість подачі продукту; продуктивність сита (навантаження на нього); очищення сит; робота аспірації.

Відносна швидкість руху продукту по ситі створюється відповідним вибором числа оборотів і величини радіусу ексцентриситету.

Відносна швидкість переміщення частинок зумовлюється кроком отворів сита, крупністю частинок, товщиною шару продукту, швидкістю подачі, розмірами каналів розсіювання.

Чим товще шар продукту на ситі, ширше крок отворів сита і більше кількість проходових частинок в суміші продукту, тим вище може бути відносна швидкість продукту, що забезпечує просіювання проходових частинок, а також чим ширше канал розсіювання, тим відносна швидкість продукту повинна бути більшою. Частинка пройде через отвір сита при умові, якщо її відносна швидкість у момент знаходження над отвором буде мінімальною.

При надмірному збільшенні швидкості переміщення і недостатньої тривалості перебування продукту на ситі не відбувається повного просіювання і частина проходових частинок йде сходом.